Salade de choux de Bruxelles, pommes, noix et canneberges

RECETTES – REPAS – SALADES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Le jus d’un citron
- Le jus d’une orange
- 1 grosse échalote française, hachée
- Sel et poivre
- 1/2 tasse d’huile d’olive
- ½ tasse de morceaux de pancetta en morceaux, cuits
- 30e de choux de Bruxelles coupés finement
- 1 tasse de noix de cajou crues, coupées grossièrement, préalablement grillées à la poêle
- 1/2 tasse de canneberges séchées
- 1/2 pomme verte, coupée en petits morceaux
- 1 tasse (250 ml) de fromage Pecorino Romano AOP, râpé **

Préparation

1. Mélanger le jus de citron, d’orange avec l’échalote et l’huile. Saler et poivrer.
2. Mettre dans un saladier, la pancetta, les choux, les canneberges, les pommes, les noix et le fromage.
3. Arroser de la vinaigrette et brasser.
4. Ajuster l’assaisonnement.